



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/2009/16
18 août 2009

Original: FRANÇAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles

Soixante-cinquième session
Genève, 5 et 6 novembre 2009
Point 3 b) de l'ordre du jour provisoire

SECTION SPÉCIALISÉE DE LA NORMALISATION DE LA VIANDE

Prorogation de la norme CEE-ONU pour la viande
de veau – carcasses et découpes

Liste de découpes

Note du secrétariat

Dans le présent document, il est proposé par la France une liste de produits supplémentaires qui pourraient être inclus dans la norme CEE-ONU pour la viande de veau – carcasses et découpes.

Le document est établi conformément au paragraphe 5 du mandat du groupe de travail.

* Spécifications retenues par le Groupe de rapporteurs des 24 et 25 avril 2008, Rennes, France.

Français	Description	Spécifications retenues*
Avec os		
Carcasse		• sans queue • sans hampe • sans onglet • sans rognon • sans gras de rognon (filet découvert) • sans gras de gorge (saignée) • sans gras de bassin • fendue • sans moelle épinière • épaule bridée
Demi-carcasse		• sans queue • sans hampe • sans onglet • sans poitrine (mais avec bavette de poitrine) • sans poitrine (et sans bavette de poitrine) • sans jarret (avant ou/et arrière déjointé, nerveux laissé en place) • sans rognon • sans gras de rognon (filet découvert) • sans gras de gorge (saignée) • sans gras de bassin • sans moelle épinière • épaule bridée
Pan double (prévoir plusieurs codes dont au moins : un pour 8 côtes et un pour 3 côtes)	Le pan double est préparé à partir d'une carcasse (code ?) par séparation des quartiers avants (basse double (code ?)) selon trois découpes de chaque côté : - la première transversale à travers le flanchet (code ?) - la seconde parallèle à l'axe vertébral selon une distance spécifiée par rapport au corps vertébral la troisième à angle droit par rapport à la colonne vertébrale entre les vertèbres spécifiées et parties de côtes correspondantes.	• sans bavettes (pistolet) • sans queue • sans rognon • sans jarret (déjointé, nerveux laissé en place) • fendu • fendu sans moelle • sans gras de rognon (filet découvert) • sans gras de bassin

Français	Description	Spécifications retenues*
Pan simple (prévoir plusieurs codes dont au moins : un pour 8 côtes et un pour 3 côtes)	Le pan simple provient de la séparation d'un pan double (code ?) en suivant le canal rachidien ou est préparé à partir d'une demie carcasse (code ?) par séparation du quartier avant (basse) selon les trois découpes précédentes (voir pan double (code ?)).	• sans bavettes (pistolet) • sans jarret (déjointé, nerveux laissé en place) • sans queue • sans rognon • sans gras de rognon (filet découvert) • sans gras de bassin • fendu • fendu sans moelle
Pan double droit (prévoir plusieurs codes dont au moins : un pour 8 côtes et un pour 3 côtes)	Le pan double droit est préparé à partir d'une carcasse (code ?) par séparation des quartiers avant (basse double droite (code ?)) selon une découpe transversale entre les vertèbres spécifiées et les côtes correspondantes.	• sans queue • sans rognon • sans jarret (déjointé, nerveux laissé en place) • fendu • fendu sans moelle • sans gras de rognon (filet découvert) • sans gras de bassin
Pan simple droit (prévoir plusieurs codes dont au moins : un pour 8 côtes et un pour 3 côtes)	Le pan simple droit provient de la séparation d'un pan double droit (code ?) en suivant le canal rachidien ou est préparé à partir d'une demie carcasse (code ?) par séparation du quartier avant (basse simple droite (code ?)) selon la découpe précédente (voir pan double droit (code ?)).	• sans queue • sans rognon • sans jarret (déjointé, nerveux laissé en place) • sans moelle • sans gras de rognon (filet découvert) • sans gras de bassin • découpe ventrale suivant la limite de la hampe (rite Casher)
Basse double (prévoir plusieurs codes dont au moins : un pour 5 côtes et un pour 10 côtes)	La basse double est préparée à partir d'une carcasse (code ?) par séparation des quartiers arrières (pan double (code ?)) selon trois découpes de chaque côté : - la première transversale à travers le flanchet - la seconde parallèle à l'axe vertébral selon une distance spécifiée par rapport au corps vertébral - la troisième à angle droit par rapport à la colonne vertébrale entre les vertèbres spécifiées et parties de côtes correspondantes.	• avec bavettes
Basse simple (prévoir plusieurs codes)	La basse simple provient de la séparation d'une basse double (code ?) en suivant l'axe vertébral ou est préparé à partir d'une demie carcasse	• avec bavettes • sans moelle

Français	Description	Spécifications retenues*
codes dont au moins : un pour 5 côtes et un pour 10 côtes)	(code ?) par séparation du quartier arrière (pan code ?) selon les trois découpes précédentes (voir basse double (code ?)).	
Basse double droite (prévoir plusieurs codes dont au moins : un pour 5 côtes et un pour 10 côtes) (code ?)	La basse double droite est préparée à partir d'une carcasse (code ?) par séparation des quartiers arrières (pan double droit (code ?)) selon une découpe transversale entre les vertèbres spécifiées et les côtes correspondantes.	
Basse simple droite (prévoir plusieurs codes dont au moins : un pour 5 côtes et un pour 10 côtes)	La basse simple droite provient de la séparation d'une basse double droite (code ?) en suivant l'axe vertébral ou est préparée à partir d'une demi-carcasse par séparation du quartier arrière (pan simple droit (code ?)) selon la découpe précédente (voir basse double droite (code ?)).	• sans moelle
Crops double (5 côtes)	Obtenu à partir d'une basse double (code ?) ou d'une basse double droite (code ?) après enlèvement des parties ventrales du thorax et de l'abdomen (poitrine (code ?) ou partie de poitrine (code ?)).	• fendu
Crops simple (5 côtes)	Provient de la fente en deux parties du crops double (code ?) selon l'axe vertébral.	• sans moelle
Cuisseau double	Obtenu à partir d'un pan double (code ?) ou pan double droit (code ?) : - Base osseuse : tibia- fibula et tarses (jarret arrière (code ?)), fémur, rotule, coxal, sacrum et dernière vertèbre lombaire. - Base musculaire : muscles de la ceinture pelvienne, de la cuisse et de la jambe.	• sans queue • sans bavettes • sans jarret (déjointé, nerveux laissé en place) • sans tête de filet • fendu
Cuisseau simple	Provient de la fente en deux parties du cuisseau double (code ?) selon l'axe vertébral.	• sans queue • sans bavettes • sans jarret (déjointé, nerveux laissé en place) • sans tête de filet

Français	Description	Spécifications retenues*
Carré double	Obtenu à partir d'un pan double (code ?) selon une coupe transversale au niveau de l'avant dernière lombaire ou d'un pan double droit (code ?) selon une coupe transversale au niveau de l'avant dernière lombaire et une coupe longitudinale parallèle à l'axe vertébral. - Base osseuse : de la vertèbre dorsale (ou thoracique) précisée à l'avant dernière vertèbre lombaire, plus la partie proximale des côtes correspondantes selon la distance spécifiée du corps vertébral. - Base musculaire : muscles de la région dorso-lombaire, parties des grand dorsal et trapèze (dessus de côte), plus partie des bavettes (code ?).	• sans moelle • nombre de côtes et de vertèbres lombaires spécifié • avec ou sans bavettes • avec ou sans rognon • avec tête de filet • sans filet • avec onglet • sans dessus de côtes (recouvrant 3 côtes) • sans dessus de côtes (recouvrant 5 côtes) • dégraissé • longueur des manches spécifiée (à partir de la noix) • fendu
Carré simple	Obtenu à partir d'un carré double (code ?) fendu selon l'axe vertébral (ou d'un pan (code ?) ou d'un pan droit (code ?) en passant par la coupe du carré double). - Base osseuse : de la vertèbre thoracique (ou dorsale) précisée, à l'avant dernière vertèbre lombaire, plus la partie proximale des côtes correspondantes selon la distance spécifiée du corps vertébral. - Base musculaire : région dorso-lombaire et attache des muscles de la paroi costale, parties des grand dorsal et trapèze, plus partie du flanchet (code ?).	• nombre de côtes et de vertèbres lombaires spécifié • avec ou sans bavettes • avec ou sans rognon • avec tête de filet • sans filet • avec onglet • sans dessus de côtes (recouvrant 3 côtes) • sans dessus de côtes (recouvrant 5 côtes) • longueur des manches spécifiée (à partir de la noix) • sans moelle
Carré manches dégagés	Obtenu à partir d'un carré simple (code ?) dont les manches des côtes ont été dégagés (enlèvement des attaches des muscles de la paroi costale en laissant les bouts des côtes apparents).	• nombre de côtes et de vertèbres lombaires spécifié • avec ou sans bavettes • avec ou sans rognon • avec tête de filet • sans filet • avec onglet • sans dessus de côtes (recouvrant 3 côtes) • sans dessus de côtes (recouvrant 5 côtes)

Français	Description	Spécifications retenues*
		• longueur des manches spécifiée (à partir de la noix) • sans moelle
Épau	Membre antérieur obtenu à partir d'une basse (code ?) ou basse double (code ?) après séparation de la poitrine (code ?) et du collier bas de carré (code ?) : - Base osseuse : scapulum avec cartilage, humérus, radius, ulna (cubitus), carpe. - Base musculaire : muscles de l'épau, du bras et de l'avant bras (jarret avant (code ?)) et partie du pectoral ascendant (bateau ou pectoralis profundus = ascendens)).	• sans pectoral ascendant
Poitrine (entière)	Partie ventrale de la paroi du thorax et de l'abdomen obtenue à partir d'une basse double ou simple (codes ?) après séparation du cros (code ?). La poitrine comprend : le flanchet (code ?), le milieu de poitrine (code ?) et le gros bout de poitrine (code ?). - Base osseuse : sternum, partie moyenne et distale des côtes (nombre spécifié). - Base musculaire : muscles pectoraux et de la région ventrale de la paroi costale et de l'abdomen, partie charnue du diaphragme (hampe).	• avec bavettes, • nombre de côtes spécifié • avec pectoral ascendant • sans hampe
Poitrine sans gros bout	Même description que la poitrine entière (code ?) sans sternum avec les extrémités distales des côtes attenantes (nombre à spécifier).	• nombre de côtes spécifié • avec bavettes • sans hampe
Gros bout de poitrine	Partie cranio-ventrale du thorax. - Base osseuse : sternum et extrémités distales des côtes attenantes (nombre à spécifier). - Base musculaire : muscles de la région cranio-ventrale du thorax.	• nombre de côtes spécifié
Poitrine sans flanchet	Même description que la poitrine entière (code ?) sans flanchet (code ?).	• nombre de côtes spécifié • sans hampe
Flanchet	Partie ventrale de l'abdomen. - Base musculaire : partie des muscles : rectus abdominis (bavette de flanchet), obliquus internus abdominis (bavette d'aloiau),	

Français	Description	Spécifications retenues*
	transversus abdominis et obliquus externus et cutaneus trunci (fausses bavettes).	
Milieu de poitrine	Partie de poitrine entière située entre le flanchet (code ?) et le gros bout de poitrine (code ?). - Base osseuse : partie moyenne et distale des côtes (nombre à spécifier). - Base musculaire : muscles de la paroi costale.	• nombre de côtes spécifié • sans hampe
Collier - Bas de carré	Région dorsale de l'extrémité crâniale du thorax plus région cervicale. Il comprend : le collier (code ?) et le bas de carré (code ?). - Base osseuse : 7 vertèbres cervicales plus premières vertèbres thoraciques ou (nombre à préciser) plus la partie proximale des côtes correspondantes. - Base musculaire : muscles de la région du cou et de la partie cranio-dorsale du thorax.	• nombre de côtes spécifié • sans moelle
Collier	Région cervicale. - Base osseuse : 7 vertèbres cervicales. - Base musculaire : muscles de la région du cou.	
Bas de carré	Région dorsale de l'extrémité crâniale du thorax : - Base osseuse : premières vertèbres thoraciques ou dorsales (nombre à préciser) plus la partie proximale des côtes correspondantes. - Base musculaire : muscles de la région de la partie cranio-dorsale du thorax.	• nombre de côtes spécifié
Jarret avant	Partie distale du membre antérieur (sans pied) : - Base osseuse : radius-ulna, carpes. - Base musculaire : muscles de l'avant-bras.	• Crosse et joint sciés • Affranchi (coupe droite au niveau du coup de scie)
Jarret arrière	Partie distale du membre postérieur (sans pied). - Base osseuse : tibia-fibula (ou péroné) et tarses. - Base musculaire : muscles de la jambe.	• Crosse et joint sciés
Jarret avant/jarret arrière		• Crosse et joint sciés

Sans os	Description	Spécifications retenues
Épau	Membre antérieur obtenu à partir d'une basse (code ?) ou basse double (code ?) après séparation de la poitrine (code ?) et du collier bas de carré (code ?) : - Base musculaire : muscles de l'épau, du bras et de l'avant bras et partie du muscle pectoralis profundus (ascendens) (bateau).	• Avec jarret avec os • Avec jarret sans os • Brut • Semi-paré (attaches de nerfs, amas graisseux enlevés) • Parage au couteau • Prêt à découper (PAD=paré et épluché)
Milieu d'épau (macreuse, paleron + partie de dessus de palette)	Provient d'une épau désossée : - Base musculaire : triceps brachii (macreuse), infraspinatus (paleron), subscapularis (dessus de palette) et teres major (merlan d'épau).	• pointe de paleron affranchie • parage au couteau
Carré	Obtenu à partir d'un carré avec os, comprend les muscles suivants : erector spinae et longissimus thoracis (noix), multifidus lumborum et thoracis (chaînette dorsale); iliocostalis thoracis et attache des muscles de l'abdomen et de la paroi costale (chaînette ventrale), parties des latissimus dorsi et trapezius (dessus de côte), plus partie du flanchet (code ?).	• nombre de côtes et de vertèbres lombaires enlevées spécifié • sans dessus de côtes (recouvrant 3 côtes) • sans dessus de côtes (recouvrant 5 côtes) • avec filet
Filet	Obtenu à partir d'un pan ou d'un pan double, a pour base musculaire : iliacus et psoas major (filet), psoas minor et quadratus lumborum (chaînettes).	• semi paré • Prêt à découper (PAD=paré et épluché)
Tête de filet	Partie caudale de l'ilio psoas.	• semi paré • Prêt à découper (PAD=paré et épluché)
Onglet	Pilier du diaphragme.	• semi paré • Prêt à découper (PAD=paré et épluché)
Jarret avant	Partie distale du membre antérieur (sans le pied). - Base musculaire : muscles de l'avant-bras (groupe de muscles extenseurs et fléchisseurs).	

Jarret arrière	Partie distale du membre postérieur (sans le pied). - Base musculaire : muscles de la jambe (groupe de muscles extenseurs et fléchisseurs).	
Jarret avant/ jarret arrière		
Noix	Partie du cuisseau correspondant aux muscles : gracilis (dessus), pectineus (poire), sartorius (merlan), semimembranosus et adductores (tende de tranche).	• semi parée • Parage au couteau • Prêt à découper (PAD=paré et épluché)
Noix pâtissière	Partie du cuisseau comprenant les muscles du quadriceps femoris.	• Avec aiguillette baronne (tensor fasciae latae) • Semi-parée • Parage au couteau • Prêt à découper (PAD=paré et épluché)
Sous-noix et quasi (nerveux attendant)	Partie du cuisseau correspondant aux muscles : gastrocnemius (nerveux), biceps femoris et glutaefemoralis (plat de gîte), semitendinosus (rond de gîte) et gluteus : superficialis, medius, profundus, accessorius (rumsteak).	• semi parée • Parage au couteau • Prêt à découper (PAD=paré et épluché)
Sous-noix (nerveux attendant, sans quasi)	Partie du cuisseau correspondant aux muscles : gastrocnemius (nerveux), biceps femoris et glutaefemoralis (plat de gîte), semitendinosus (rond de gîte).	• Sans nerveux • Avec aiguillette de quasi • semi parée • Parage au couteau • Prêt à découper (PAD=paré et épluché)
Milieu de sous-noix (sans nerveux, sans quasi et sans aiguillette de quasi)	Partie du cuisseau correspondant aux muscles : biceps femoris et glutaefemoralis (plat de gîte), semitendinosus (rond de gîte) affranchis de leurs parties distales et proximales.	• semi paré • Parage au couteau • Prêt à découper (PAD=paré et épluché)

Aiguillette baronne	Correspond au muscle tensor fasciae latae.	
Quasi	Correspond aux muscles gluteus superficialis (aiguillette de rumstek), gluteus medius (cœur de rumsteck), gluteus profundus (faux morceau), gluteus accessorius (langue de chat).	• Sans aiguillette de quasi
Nerveux de sous noix	Gastrocnemius.	
Nerveux de sous noix coupe droite	Gastrocnemius plus extrémités distales des biceps femoris et glutaefemoralis (plat de gîte), semitendinosus (rond de gîte).	• (Pointe de rond de gîte et pointe de gîte noix attenantes)